

# Hamburger umak | Sos za hamburger



- 70 g [majoneze](#)
- 100 g ketchup
- 10 g senf
- 2 g luk u prahu
- 1 g češnjak u prahu
- 0,5 g dimljeni chilly u prahu
- 3 g smeđi šećer

**Umak ili sos za domaći hamburger** je hladni umak kojeg služimo namazanog u [hamburgeru](#).

**Sos za hamburger** odlično paše i uz pomfri (pomfrites), pečene kobasice.

Sastojaka i **vrsta umaka za hamburger** ima koliko i ljudi koji spremaju hamburgere.

**Moj sos za hamburger** se sastoji od majoneze, ketchupa (pokušajte naći svoj omjer ova dva sastojka), senfa, smeđeg šećera, luka i češnjaka u granulama, dimljenog čilija i senfa. Sve sastojke dodajte u posudu i sa pjenjačom izradite u glatku smjesu. Nemojte miksati jer će **umak za hamburger** biti pre rijedak.

Ostavite ga prije uporabe barem 1 sat u frižideru da se svi sastojci **umaka za hamburgere** dobro sjedine.

